

Vogel's Rezeptbox

Schnitzelröllchen in Paprikasahne



Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, grob in Stücke schneiden und zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Zwiebeln schälen und 1 fein würfeln.

Paprikaschoten putzen, waschen und ca. 150 g fein würfeln. Zwiebel- und Paprikawürfel mischen. Gefrierbeutel aufschneiden, Schnitzel damit bedecken und für die Röllchen sehr flachklopfen. Dünne Schnitzel nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit dem Kotelett- und Schnitzel-Würzer bestreuen und die Paprika-Zwiebelfüllung darauf verteilen.

Schnitzel zu Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Röllchen unter Wenden goldbraun braten. Nebenbei die restliche Zwiebel und die Paprikaschoten in etwas größere Würfel schneiden.

Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Zwiebelwürfel im heißen Bratfett kurz anbraten. Paprika zufügen, andünsten und mit Brühe und Sahne ablöschen. Tomatenmark unterrühren, Oregano zufügen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.

Nach ca. 5 Minuten Schnitzelröllchen zufügen und mitschmoren. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Kartoffeln abgießen, heiße Milch und Butter zufügen und grob stampfen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Paprikasahne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzelröllchen mit Paprikasahne auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Pro Portion ca. 2730 kJ/650 kcal. E 43 g/F 33 g/KH 45 g

Zutaten für 4 Personen:

-
- 1,2 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- Salz
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 500 g bunte Paprikaschoten
- 8 dünne Schweineschnitzel (ca. à 75 g)
- 8 g Kotelett- und Schnitzel-Würzer
- 2-3 EL Öl
- 300 ml klare Brühe (Instant)
- 200 g Schlagsahne
- 1-2 TL Tomatenmark
- 1/2 -1 TL getrockneter Oregano
- 1/4 l Milch
- ca. 30 g Butter
- geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- 1 Gefrierbeutel (3-6 l)
- 8 kleine Holzspießchen/ Zahnstocher

kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten
2730 43 33 45 k.A.